GW733KR

Микроволновая печь

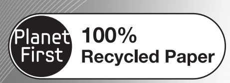
Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные

возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



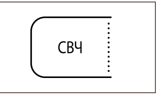
АНГЛИЙСКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

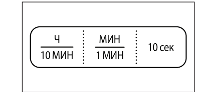
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Уровень мощности** один или несколько раз.

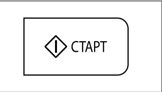


2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.

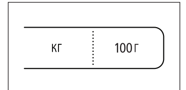


Размораживание пищи.

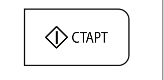
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрое** (❄) один или несколько раз в зависимости от типа продукта.



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **кг** и **г**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Добавление дополнительной минуты.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 с** один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд.

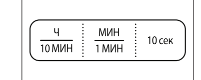


Приготовление пищи на гриле.

1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль** (⋃⋃), выбрав время (**10 мин**, **1 мин** и **10 с**) и нажав кнопку **Старт** (◇).



2. Поместите пищу на решетку в печи.
Нажмите кнопку **Гриль** (⋃⋃). Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**.



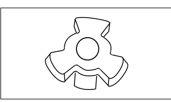
3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

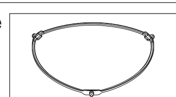
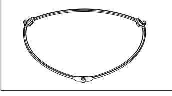
К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.



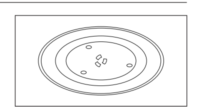
Цель: Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

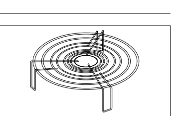
Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

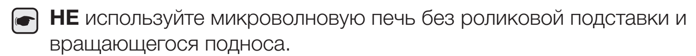


Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

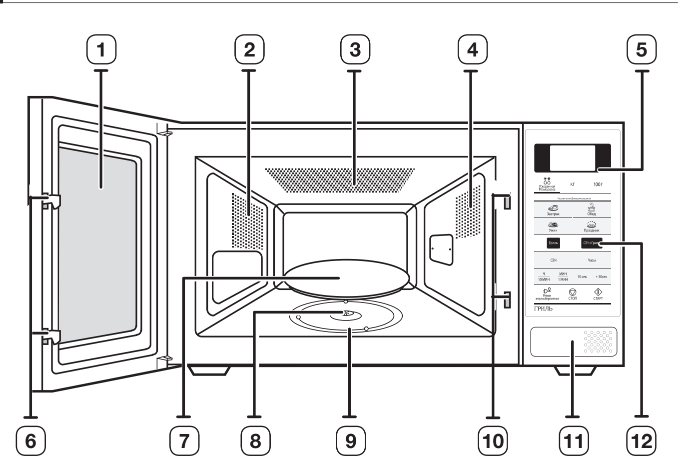


Цель: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



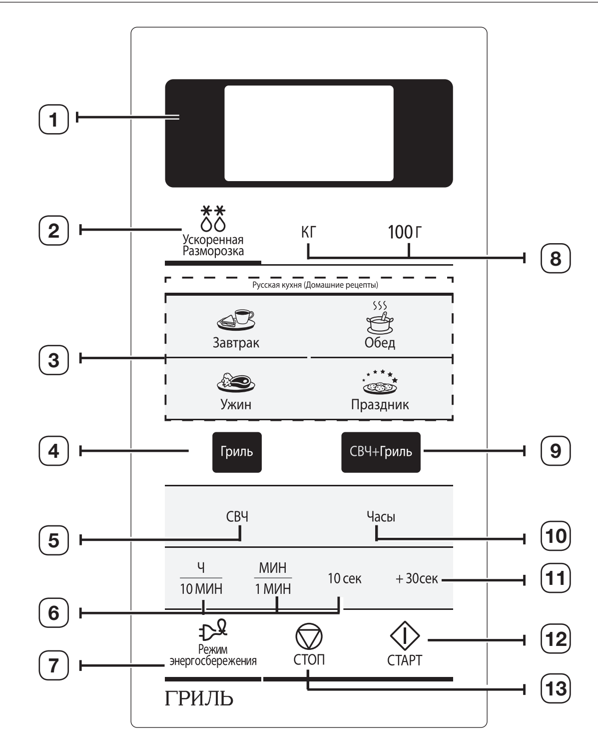
☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ДУХОВОЙ ШКАФ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. DISPLAY (ДИСПЛЕЙ)
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
4. КНОПКА ГРИЛЯ
5. КНОПКА РЕЖИМ СВЧ
6. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
7. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
8. ВЫБОР ВЕСА
9. КНОПКА ВЫБОРА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
10. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
11. КНОПКА +30сек
12. КНОПКА СТАРТ
13. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.



ВНИМАНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества.

 Предупреждение — возможно возгорание.

 Предупреждение — горячая поверхность.

 Предупреждение — электричество.

 Предупреждение — взрывчатые вещества.

 НЕ прилагайте усилий.

 Строго следуйте указаниям.

 НЕ разбирайте.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 НЕ прикасайтесь.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание.

 Важная информация.

АНГЛИЙСКИЙ

АНГЛИЙСКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

- (1) дверца (не должна быть погнутой);
- (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
- (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓

Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Следите, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. (Только для автономных моделей)	✓		✓	
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
	После установки ничего не должно препятствовать отключению устройства от источника питания. Для удобства отключения необходимо обеспечить беспрепятственный доступ к сетевой вилке или встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки проводки. (только встраиваемые модели.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ

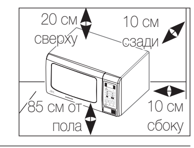
Текст	Fire	Electric shock	Hot surface	Explosion
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

АНГЛИЙСКИЙ

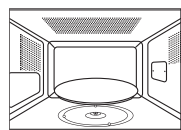
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «12:00».
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы установить время в... — Нажмите кнопку **Часы**...

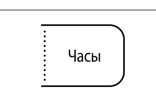
   24-часовом формате — Один раз
   12-часовом формате — Два раза

Часы

2. Выберите часы с помощью кнопки «h», а минуты — с помощью кнопки «min»(мин).



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.



Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

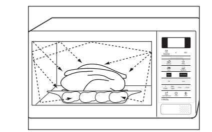
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

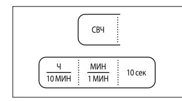
Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать «время выдержки» пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

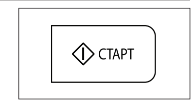
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Уровень мощности** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 мин** нужное число раз.



2. Нажмите кнопку **Старт** (⟐).

   Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.



Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, потребуется больше времени, чтобы довести воду до кипения.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Если печь не используется в течение 5 минут, она перейдет в режим энергосбережения. При нахождении в режиме энергосбережения печь не может использоваться, а дисплей — выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится цифра «0». После этого печь будет готова к использованию.
- Для использования режима энергосбережения, нажмите кнопку Energy save(Режим энергосбережения).



АНГЛИЙСКИЙ

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки Старт (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Старт** (◇)?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

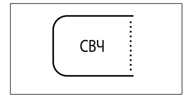
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

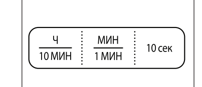
В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.



Результат: Отобразится значение мощности 750 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Уровень мощности**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Снова отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБИ I	600 Вт	950 Вт
КОМБИ II	450 Вт	950 Вт
КОМБИ III	300 Вт	950 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
   Откройте дверцу.

   Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** (◇).

2. Полная остановка;
   Нажмите кнопку **Стоп** (▽).

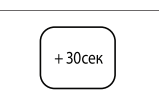
   Результат: Процесс приготовления будет остановлен.
   Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (▽).

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Стоп** (▽).

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30 с», добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30 с** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



АНГЛИЙСКИЙ

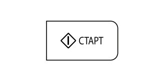
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Русская кухня» соответствующее количество раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите необходимую кнопку раздела **Русская кухня** (Завтрак/ Обед/ Ужин/ Праздник) нужное количество раз.

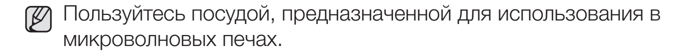


2. Нажмите кнопку **Старт** (◇)



Результат: По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Снова отобразится текущее время.


Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	200 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 30 г Сахар — 5 г Соль — 0,5 г Кипящая вода – 150 мл Холодное молоко — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте кашу из печи. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и продолжите процесс приготовления.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа — 100 г Соль — 2 г Кипящая вода — 250 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Тост с сыром**	40 – 60 г	Хлеб для тостов — 2 шт. / на 26–28 g Сыр — 2 шт. /на 20 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца — 1 шт. Вода — 150 мл Русский уксус 9 % — 10–15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		
5	**Бутерброд с лососем и майонезом**	2 x 75 г	Хлеб — 2 шт. / на 22 г Консервированный лосось — 60 г (2 по 30 г) Майонез — 36 г (2 по 18 г) Шнитт-лук (нашинкованный) — 2–5 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два ломтика хлеба на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните хлеб и положите сверху консервированный лосось и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
6	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Сливочное масло – 5 г Консервированный горошек -135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
7	**Омлет**	130–135 г	Яйца — 3 шт. Молоко — 30 мл Соль — 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
8	**Сырники**	2 по 95 г	Творог — 90–100 г Мука — 10 г Сахар (ванильный) — 10 г Соль — 0,5 г Яйца — 1/4 шт Масло — 5–10 г (для смазки)
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Поместите их на пергаментную бумагу и затем на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		
9	**Кекс**	180 г	Сахар — 45 г Ванильный сахар — 5 г Масло — 40 г Яйца — 1/2 шт. Молоко — 30 мл Разрыхлитель — 3 г Мука — 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
10	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт)	Мука — 100 г / Масло — 50 г Сахар — 40 г / яичный желток — 1 шт Теплая вода — 1 ст.. ложка Лимонная цедра Для глазировки: Яичный желток — 1 шт Сахарная пудра — 3–5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

АНГЛИЙСКИЙ

2. ЛАНЧ 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г Нашинкованная капуста — 20 г Тертая морковь – 15 г Нашинкованный лук — 10 г Томатная паста — 15 г / Сахар — 5 г Кипящая вода — 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 250 мл / лавровый лист — 1 шт Русский уксус 9% — 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Щи**	350 г	(1) Нашинкованная капуста — 45 г Тертая морковь — 15 г Нашинкованный лук — 10 г Картофель, нарезанный ломтиками — 25 г Томатная паста — 10 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл / лавровый лист — 1 шт
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
3	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г Тертый соленый огурец — 50 г Томатная паста — 10 г / Черные оливки — 16 г Жидкость от маслин — 20 мл Лавровый лист — 1 шт / Мясное ассорти — 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
4	**Суп из овощей**	350 г	Вермишель — 10 г / Куриное филе — 50 г Тертая морковь – 15 г Нашинкованный лук — 10 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
5	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель — 10 г / Куриное филе — 50 г Тертая морковь — 15 г / Нашинкованный лук — 10 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
6	**Котлеты**	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб — 10 г / Молоко — 15 мл (2) Мясной фарш из говядины и свинины — 120 г Соль — 2 г / Черный перец — 1 г (3) Сыр в сухарях — 5 г
	< Рекомендации >		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и посыпьте молотыми сухарями (3). Поместите на тарелку. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Стейк из семги**	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200–250 г / Соль – 1 г Лимон — 15 г (сок лимона) / Масло — 5 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте и смажьте маслом стейк лосося. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.		
8	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная — 150 г Тертая морковь — 20 г Нашинкованный лук — 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г Дижонская горчица — 20 г Сметана — 30 г Вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
9	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.) / Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл / Целиковый черный перец — 3-5 шт. / Лавровый лист — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		
10	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага — 25 г / Чернослив — 20 г Сушеные яблоки — 15 г Сахар — 10 г Лимонная кислота — 2 щепотки Кипящая вода — 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		

3. ОБЕД



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Мясной рулет с вареным яйцом**	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г Яйцо вкрутую — 1 шт. Соль — 2 г Молотый черный перец — 1/2 г
	< Рекомендации >		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте вручную. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Придайте полученному дугообразную форму. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.		
2	**Ленивые голубцы**	225 г 2 шт	(1) Голубцы (a) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г Обычный отваренный рис — 25 г Нашинкованная капуста — 25 г Соль — 1–2 г Молотый черный перец — 1/2 г (b) Нашинкованный лук — 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г Томатная паста — 10 г Сметана — 30 г Вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте вручную (а). Слепите две овальные формы. Поместите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		

АНГЛИЙСКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Мясные шарики в томатном соусе**	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (a) Белый хлеб — 30 г Молоко — 35 мл Мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г Соль — 1–2 г Молотый черный перец — 1/2 г (b) Нашинкованный лук — 15 г Нашинкованная морковь — 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г Томатная паста — 10 г Вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите хлеб в молоко. Добавьте полученное в фарш.. Добавьте специи и тщательно перемешайте вручную (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		
4	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г Нашинкованная морковь — 20 г Куриные ножки — 2 шт. (160–180 г) Чернослив — 5–7 шт. (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
5	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки —150 г Нашинкованный цуккини — 50 г Нашинкованный лук — 15 г Нашинкованная морковь — 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
6	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г 1–2 шт.
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
7	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини — 100 г Нарезанная кубиками морковь — 60 г Нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г Нарезанный кубиками лук — 45 г Мелко рубленый чеснок — 6 г Томатная паста — 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик) Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	**Крупеник**	224 г	(а) Творог 9% — 120–140 г Сахар — 10–15 г Соль — ½ г Яйца — ½ шт. Отварная гречневая крупа — 140 г (b) Масло — 5 г Сыр в сухарях — 1–2 г (c) Сметана — 30 г
	< Рекомендации >		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.		
9	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла — 30 г Нашинкованная морковь — 30 г Нашинкованный лук — 15 г Куриный/рыбный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 10 г Томатная паста — 10 г Сметана — 30 г Вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г Лавровый лист — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
10	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г Филе судака — 150 г Масло — 5 г (2) Сметана — 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт на 60—70 г Сметана — 15 г Соль — 5 г Молотый белый перец — 1/2 г Тертый сыр — 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
11	**Пицца**	330 г	Замороженная пицца — 300 г
	< Рекомендации >		
	Поместите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. по 80 г Мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части) Обычный отваренный рис — 10–20 г Соль — 5 г Молотый черный перец — 1/2 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г Томатная паста — 10 г Вода — 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		
2	**Рыбный расстегай**	75 г (1 шт.)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата размером с 1/4 формы) (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г Шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г Обычный отваренный рис — 4 г Яичный желток — 1/4 шт. для смазки
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на подставку для гриля. Продолжите процесс приготовления.		
3	**Жареный сыр**	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт по 25 г) Яйца — 1/2 шт. Сыр в сухарях — 3–5 г
	< Рекомендации >		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте молотыми сухарями. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.		
4	**Куриный шашлык**	280 г	Филе куриных ножек — 380 г Томатная паста — 20 г Соль — 5 г Мелко рубленый чеснок — 3 г Масло — 7 г Йогурт без добавок — 70 г Палочки
	< Рекомендации >		
	Порежьте филе на кубики размером 3 см x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на подставку для гриля. Начните приготовление.		
5	**Мясо по-боярски**	260 г	Шейка свиная — 280 г, разрезать на 4 кусочка Соль — 2 г Молотый черный перец — 1/2 г Нарезанные шампиньоны — 45 г Майонез — 55 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте мясо. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и сверху смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Кулебяка с семгой**	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: филе лосося, порезанное маленькими кубиками — 100 г Соль — 1 г Обжаренные кубики лука — 20 г Мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г Яичный желток — 1 шт. для смазки
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.		
7	**Шашлык из лосося**	280 г	Лосось крупными кусочками — 350–370 г Лимон — 25 г (сок лимона) Соль — 5 г Масло — 10 г Растительное масло — 10 г Палочки
	< Рекомендации >		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на подставку для гриля. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	**Форель с овощами**	210–240 г	Масло — 5 г Нашинкованная морковь — 35 г Нашинкованный лук — 25 г Мелко рубленый чеснок — 3 г Рубленные листья сельдерея — 5 г Форель — 1 шт. — 220–250 г Соль — 1 г Молотый белый перец — 1/2 г Масло — 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
9	**Печенье**	160 г (2x80 г)	Мука — 85 г Сахарная пудра — 25 г Масло — 50 г Яйца — 1/2 шт. Соль — 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
10	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква — 50 г Сахар — 35 г Вода — 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

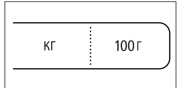
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)



2. Выберите вес продукта, нажав кнопки **кг** и **100 г**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт** (◇) для завершения процесса разморозки.

Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 12.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

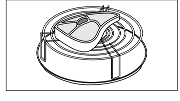
В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1	**Мясо**	200-1500 г	20–90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	**Птица**	200–1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	**Рыба**	200–1500 г	20–80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	**Фрукты**	100–600 г	5–20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Для разморозки продуктов вручную выберите функцию ручной разморозки и уровень мощность 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 33

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.



Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 26-27.

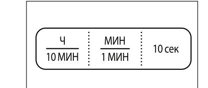
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

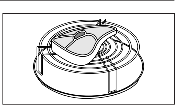
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, выбрав время (**10 мин**, **1 мин** и **10 с**) и нажав кнопку **Старт**.



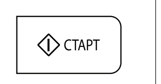
2. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



3. Поместите пищу на решетку в печи.
Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**. (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



<u>Результат:</u> В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Снова отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

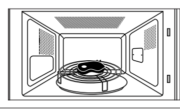
КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☛ **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Комбинированный**

СВЧ+Гриль

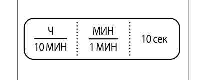
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:

Комбинированный режим (режимы микроволновой печи и гриля)
600 Вт (нет питания)

Выберите нужный **уровень мощност**и, нажимая кнопку **Комбинированный режим** до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Снова отобразится текущее время.

Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

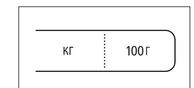
- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа.
При выборе трех этапов первым должна быть разморозка.
Не нажимайте кнопку (◇), пока не будет настроен последний этап.

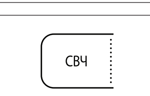
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (❄) один или несколько раз.



2. Задайте вес, нажимая кнопки **кг** и **100 г** нужное число раз (500 г для данного примера).

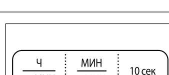
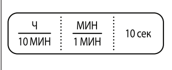


3. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.
Режим СВЧ (I) :



; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Уровень мощности**. (в данном примере: 600 Вт).

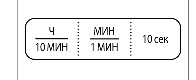
4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**. необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).

5. Нажмите кнопку **Гриль**.
Режим гриля (II):



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**. необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты) (максимальное время работы гриля: 60 минут).



7. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



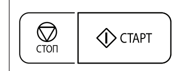
Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

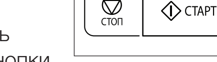
- Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (один сигнал в минуту).
- Снова отобразится текущее время.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (◎) и **Старт** (◇) одновременно.

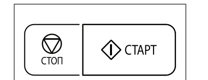




Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

OFF

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Стоп** (◎) и **Старт** (◇) одновременно.



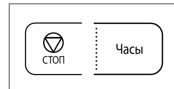
Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety(Безопасность ребенка), которая позволяет «блокировать» использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь может быть «заперта» в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (◎) и **Часы** одновременно.

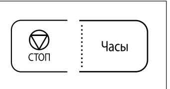


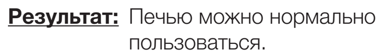
Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки

Стоп (◎) и **Часы**.




Результат: Печью можно нормально пользоваться.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.
Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.
В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Опасно

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2–3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 750 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу «Меры предосторожности».

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура еды: 30–40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружки)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Налейте жидкость в керамическую емкость и разогрейте, не закрывая крышкой. Поместите чашку 150 мл или стакан 250 мл по центру вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Суп (из холодильника)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное или рыба (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодильника)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Замороженный полуфабрикат	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поместите посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18 °C) на вращающийся поднос. Проколите пленку или покройте пленкой для приготовления в микроволновой печи. После разогрева оставьте стоять 4 минуты.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	10-12	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1000 г	25-28		

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 11-13	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении , а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.

В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «микроволны + гриль»

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «микроволны + гриль»:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приго-товле-ния	1Время на 1 сторону (мин.)	2Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (4 x 25 г)	Только гриль	4-6	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	1-2	Разложите булочки в кружок на решетку сначала нижней стороной вверх.
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху солью, перцем и сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по Гавайски	2 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты (ветчина, ананас, ломтики сыра) и положите тосты на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приго-товле-ния	1Время на 1 сторону (мин.)	2Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Куриные крылышки (из холодильника)	400–500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Смажьте куски курицы, извлеченной из холодильника, например крылышки или ножки, маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на решетку, косточками в середину. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Целая курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями, а затем положите грудкой вниз в блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Переверните после первого цикла. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Разрежьте картофелины пополам и положите их по кругу на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля. Смажьте обрезанную сторону оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 3 минуты.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приго-товле-ния	1Время на 1 сторону (мин.)	2Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Замороженные блюда из макаронного теста (паста)	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Положите замороженное блюдо из макаронного теста (-18 °C), например лазанью или тортелини, в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.
Замороженный рыбный гратин	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Положите замороженный рыбный гратин (-18 °C) в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.
Замороженные кусочки пиццы	250 г (8 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Положите замороженные закуски а-ля пицца (-18 °C) или мини-киши по кругу на решетку.
Замороженное пирожное со штрейзелем	200–250 г (1-2 шт.)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Положите замороженные пирожные (-18 °C) одно к другому на решетку. После размораживания дайте постоять 5 минут.

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 750 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз.
Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

АНГЛИЙСКИЙ

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

 **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

 Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

 Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	57 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

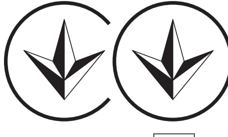
Модель	GW733KR
Источник питания	230 В, 50 Гц
Потребление электроэнергии	
Микроволновая печь	1100 Вт
Гриль	950 Вт
Комбинированный режим	2050 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 338 мм
Нагревательная камера печи	330 x 199 x 309 мм
Громкость	20 литров
Вес	
Нетто	Приблизительно 11.5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ДЛЯ ЗАМЕТОК









-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код:DE68-03914A